

## مروری بر تاثیر اسانس گیاهان دارویی بر عملکرد میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک

مهدی رسولی<sup>۱</sup>

رزاق محمودی<sup>۲</sup>

مسعود کاظمی نیا<sup>۳</sup>

### چکیده

**سابقه و هدف:** اسانس‌های گیاهی ترکیبات فرار حاصل از گیاهان هستند. اسانس‌های گیاهی با داشتن اجزا فنلی و آنتی اکسیدانی از خاصیت ضد میکروبی قوی برخوردار می باشند. پروبیوتیک‌ها میکروب‌های زنده مکمل غذایی هستند که با بهتر کردن بالانس میکروبی روده، اثرات مفیدی روی میزبان می گذارند و دارای اثرات ضد میکروبی شناخته شده‌ای هستند، به این صورت که با باکتری‌های پاتوژن رقابت کنند و باعث مهار رشد آن‌ها می شوند. پروبیوتیک‌ها رفتارهای متفاوتی را نسبت به اسانس‌ها نشان می دهند. بعضی از اسانس‌ها باعث افزایش رشد پروبیوتیک و بعضی دیگر باعث کاهش رشد و حتی مهار پروبیوتیک‌ها می شوند. از آن جا که استفاده همزمان اسانس‌های گیاهی و پروبیوتیک‌ها در مواد غذایی روش جدیدی برای جلوگیری از رشد باکتری‌های پاتوژن به حساب می آید، هدف از این مطالعه، بررسی تحقیقات انجام شده در کشورمان در مورد تاثیر اسانس گیاهان دارویی بر عملکرد میکروارگانیسم‌های پروبیوتیک است.

**مواد و روش‌ها:** اطلاعات مربوط به این تحقیق حاصل جست‌وجو در پایگاه‌های اطلاعاتی نظیر Google Scholar، Magiran، PubMed، Elsevier، Science Direct و SID از سال ۲۰۰۶ تا سال ۲۰۱۶ (دهه اخیر) و با استفاده از کلیدواژه‌های گیاهان دارویی، اسانس‌ها، پروبیوتیک و مهار رشد، Essential oils medicinal plants، probiotic و growth inhibition می باشد. **یافته‌ها:** نتایج حاصل از مطالعات صورت گرفته نشان داد که ترکیبات موجود در اسانس‌های گیاهی عملکردهای متفاوتی بر باکتری‌های پروبیوتیک دارا می باشند به این صورت که در بعضی موارد تقویت کننده و در مواردی مهارکننده رشد می باشند. **استنتاج:** اسانس حاصل از پونه، برگ زیتون، مالت، دارچین، سیر، شوید، سویا نعنای فلفلی و زیره سبز دارای اثرات مثبتی روی رشد باکتری‌های پروبیوتیک هستند، در حالی که اسانس گیاهان کرفس کوهی، آویشن شیرازی، کلپوره و استفاده همزمان اسانس کاکوتی کوهی و نعنای فلفلی دارای اثرات منفی روی رشد پروبیوتیک‌ها هستند.

**واژه های کلیدی:** گیاهان دارویی، پروبیوتیک، مهار رشد